

ロビー階 バイキング
レストラン つばき

営業時間／[朝]6:30～10:00 [昼]〔平日〕11:30～14:00
〔土・日・祝〕二部制 Earlyランチ11:00～13:00 Lateランチ13:30～15:30
〔夜〕17:30～21:00

※大変混雑が予想されますので、ご予約をおすすめいたします。
ご予約・お問い合わせ TEL **025-224-6167** (直通)
ホームページからもご予約いただけます。



新型コロナウイルス感染予防に伴い

バイキングレストラン「つばき」のランチ及びディナー、テイクアウトコーナーを

3月5日(木)より当面の間、営業を休止致します。

いちごスイーツ & ランチバイキング ～いちごとさくら～



3/1(日)～3/31(火) 平日/11:30～14:00
土・日・祝/Earlyランチ11:00～13:00 Lateランチ13:30～15:30

大人(中学生以上)・・・	(平 日) ¥2,750	プレミアム会員 ¥2,475
(土・日・祝)	¥3,000	プレミアム会員 ¥2,700
小学生	¥1,750	プレミアム会員 ¥1,575
幼児(3歳～未就学児)	¥650	プレミアム会員 ¥585

プレミアム会員に登録したその日から10%OFF

【実 演】鯛のソテー 野菜のソース
【タイムサービス】ローストビーフ カービングサービス
平日12:00/13:00 土・日・祝11:30/14:00
※毎月29日は肉の日。実演はサーロインステーキをご用意。
ローストビーフはお休みさせていただきます。

Food

- オードブル2種
- 赤魚のソテー 香草マヨネーズソース
- 豚肉のロースト オレンジソース
- 鶏肉のバブール グリンピース
- 筍の子とアサリのかるい煮込み
- シラスと菜の花のビザ
- 豆腐とふき味噌のグラタン風
- スパゲティ ● カレー ● スープ
- サラダバー各種 ● フルーツ3種

Sweets

- ストロベリーショートケーキ ● ストロベリーナポレオンパイ
- いちごのタルトレット・クラシック ● さくらのレアチーズケーキ
- さくらといちごのシュークリーム
- さくら風味のいちごとフロマージュブランのムース

土・日・祝限定スペシャルデザート 12:00/14:30
さくらアイスクリームといちごのミニパフェ
土日祝日はプレミアムドリンクで優雅なひとときを



Happy Family Dinner Viking



ハッピーファミリーディナーバイキング

3/1(日)～3/29(日)の土・日・祝日 17:30～21:00

大人(中学生以上)・・・¥4,800 (¥4,320) 小学生・・・¥3,000 (¥2,700)
シニア(65歳以上)・・・¥4,500 (¥4,050) 幼児(3歳～未就学児)・・・¥700 (¥630)
※()内はプレミアム会員価格です。プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
にぎり寿司もステーキも食べ放題!



バースデー特典

3名様以上のグループにお誕生月の方がいれば
※ご予約の際にお申し出いただいた方が対象となります。

1名様 50%OFF!!



15F スターライト

Starlight

ボンボヤージュ 春の旅立ちディナー

3/1(日)～3/31(火) 17:30～22:00

- 一口オードブル
- 真鯛とアトランティックサーモンのマリアージュ お祝い仕立て
ベビーリーフのサラダと共に
- オークラ伝統のコンソメスープ
- オマール海老のテルミドールグラタン
アメリカンソースと白ワインソースを添えて
- お口直しのソルベ
- 黒毛和牛フィレ肉のステーキ シェリー酒風味
～フランベサービス～
- 炎のパフォーマンスデザート フルーツジュビレ
- コーヒーと小菓子

¥14,850 プレミアム会員 ¥13,365

上記メニューの他、《ボンボヤージュ春の旅立ちディナーA》¥10,600(¥9,540)、
《ボンボヤージュ春の旅立ちディナーB》¥12,750(¥11,475)もご用意いたしております。
※()内はプレミアム会員価格です。

営業時間／レストラン 17:30～22:00
ラウンジ 17:30～24:00
ご予約・お問い合わせ TEL **025-224-6160** (直通)

ステーキのフランベサービスも
炎のデザート「ジュビレ」も。
旅立ちのお祝いにふさわしい
お料理と演出が盛りだくさんのコースです。



「NHK紅白歌合戦」3年連続出場 演歌界の新風

丘みどり

ディナーショー

2020.5.10(日) 2月17日(月)
10:00amより受付開始

《第1部 昼の部》受付11:30 食事12:00 ショー13:30
《第2部 夜の部》受付16:30 食事17:00 ショー18:30

4階 コンチネンタルルーム

お一人様 S席 ¥30,000 (¥28,500) ※()内はプレミアム
A席 ¥28,000 (¥26,600) 会員価格です。
(ショー・ディナー・フリードリンク・サービス料・消費税込み)

【ご予約・お問い合わせ】
ホテルオークラ新潟 営業部(直通) TEL 025-224-6166 (10:00～18:00)
※ホテルオークラ新潟 公式HPでは24時間オンライン予約を受け付けております。



One Harmonyポイントでお支払い「Pay by Points」がスタート!

One Harmony ホテルオリジナル交換貨品に、ご宿泊・レストランでのご精算時にご利用いただける「ポイントでお支払い」が新しく加わりました。
精算時に、350ポイントを¥500として交換いただくことができます。たったのポイントをぜひご活用ください。
※2020年3月31日迄、通常よりお得に交換いただけます。(通常400ポイント ¥500)



感謝と喜びを分かち合う歓送迎会。だからお料理も豪華に。
北京ダックもふかひれも、牛肉の炒めも海老チリも。
贅沢に揃えたメニューをご用意いたしました。

尾川料理長おすすめ

「多謝」コース

「多謝」とは中国語で「感謝」という意味です。

3/1(日)～3/31(火)

11:30～14:30 / 17:30～21:00

- 桃花林個々盛り前菜
- 蟹の卵入りふかひれスープ
- 北京ダック
- 鯛のカルパッチョ 香港スタイル
- 豊浦牛と行者ニンニクの炒め
- 海老のチリソース煮
- あさりとせりの煮込みそば
- 柑橘香る正宗杏仁豆腐

ジャスミン茶のマーラーカオ

¥9,000 プレミアム会員 ¥8,100

※2名様以上より承ります。

〈オプション〉

2時間飲み放題 ¥2,500

5名様以上なら とってもお得な！

「多謝」コース 歓送迎会プラン

おいしいお料理とゆったりとした個室で思い出を語り、
感謝の気持ちを伝え合う歓送迎会にピッタリなプランです。

- 多謝コース
 - 2時間飲み放題
 - 個室料金
- (通常価格 ¥13,500) お一人様 **¥10,000**
※5名様以上より承ります。

人気の「蟹の卵入りふかひれスープ」や
「小籠包」が楽しめるランチです

桃宝ランチ

3/1(日)～3/31(火)

11:30～14:30

- 三種個々盛り前菜
- 蟹の卵入りふかひれスープ
- 小籠包
- ロブスターのチリソース煮
- あさりとせりの煮込みそば
- フルーツ入り杏仁豆腐

¥4,240 プレミアム会員 ¥3,816



「食在広州」新潟に甦る至福の三日間

中国料理 桃花林 料理長 尾川雄大 賞味会

4/17(金)～4/19(日) 17:30～21:00(予約制)

¥16,000 プレミアム会員 ¥14,400

「食在広州(食は広州に在り)」広州の中国料理が最も美味しいこと、
広東人の食への執着を表わす言葉です。
新潟で10年を迎える料理長尾川雄大。彼にとって新潟はまさしく
宝箱。山海の食材は多様で高い品質を保ち、その上に食通も多い
恵みの地です。
だからこそ最高の広東料理を調理出来ると、「食在新潟」を確信する
10年でもありました。
今回の賞味会。料理長尾川が集大成として、「食在新潟」だから創作
できる広東料理の真髄を心ゆくまで楽しんで戴ける至福の時をお贈り
いたします。ぜひお越しください。



春の季節あふれるお祝いにふさわしい
お料理をご用意しました。

お祝い会席

3/1(日)～3/31(火) 17:30～21:00

- [先付け] 彩り野菜と魚の昆布ㇼ 黄身酢掛け
- [前 菜] 祝い五種盛り
- [お 碗] 清まし仕立て 鯛葛打ち 金箔
- [お造り] 四種盛り合わせ
- [焼き物] のど黒奉書焼き
- [蒸し物] 茶碗蒸し
- [強 肴] 牛肉野田焼き 温野菜 ポン酢
- [食 事] 赤飯／味噌碗／香の物
- [水菓子] 果物

¥11,500 プレミアム会員 ¥10,350



彩食健美ランチ ～ひなまつり～

3/1(日)～3/31(火) 11:30～14:30

- [口 取 り] うすい豆腐 銀鍋／
うるいと長芋の酢浸し 蟹添え／卵焼き／
鰯と筍の木の芽味噌焼き／
ふきのとう天ぷら／海老酒塩煮／
じゃがいも団子揚げ／生ハム／
たこ柔らか煮 菜の花添え

- [煮物代わり] 白魚入り薄蒸し 若布鮎
- [食 事] 三色丼(牛そぼろ 錦糸玉子 青菜)／吸い物
- [水 菓 子] 甘味 フルーツ添え

¥2,650 プレミアム会員 ¥2,385



新メニュー「海老のエッグヨーク ハーブ
ソース焼き」が登場。ぜひご賞味ください。

海老の エッグヨークと 国産牛コース

3/1(日)～3/31(火)

11:30～14:30 / 17:30～21:00

- 前菜2種
白魚南蛮漬け／湯葉餡かけ
- 刻み野菜
- 海老のエッグヨーク ハーブソース焼き
- 一口フォアグラの味噌漬け 焼野菜添え
- 国産牛サーロイン150g または フィレ120g
- 柴漬け入り焼き飯お茶漬け風
鰹出汁を添えて
- デザート
いちごムース フルーツ添え

¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250



春色御膳

ランチ ¥4,300
ディナー ¥4,600

ランチは
300円
お得です

3/1(日)～3/31(火)

- [前菜] タコ桜煮、竹の子土佐煮
- [三点盛り] 鮎、本日のおすすめ白身お造り2点盛り、
山菜天ぷら、真鯛幽庵焼き [台物] 村上牛焼しゃぶ
- [握り5貫] 中トロ、本日のおすすめ白身、南蛮エビ、バイ貝、穴子
- [お碗] メカブ汁 [甘味] 本日のおすすめデザート

富寿に膳 Zen
〈3階 和食や彦内〉
営業時間／[昼] 11:30～14:30
[夜] 17:30～21:00
ご予約 TEL 025-224-6361
毎日更新! www.tomizushi.com

春のおすすめメニュー

3/1(日)～5/31(日)

11:00～17:30 (土・日・祝は10:30より)

- たまごサラダとロースハム、
野菜のフォカッチャサンドイッチ
¥1,280 プレミアム会員 ¥1,152
- 海老と彩り野菜のカレー **【新商品】**
¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620



Bridal fair

ブライダルフェア

3/1(日)・14(土)・21(土)・29(日)

会場コーディネートフェア

10:00～17:00 無料 予約優先

試食フェア

毎週土・日曜日 10:00 / 16:00 無料・1日限定2組 要予約

詳しくは、ブライダル課へ
TEL 025-224-6121(直通)
e-mail: bridal@okura-niigata.com

